



## HOBAKJUK

호박죽



Sopa de arroz dulce y espesa hecha con calabaza. Suave y cremosa, con un sabor ligeramente dulce.

호박으로 만든 달콤하고 걸쭉한 쌀 수프. 부드럽고 크리미하며, 살짝 달콤한 맛이 특징입니다.

## TUKK BUL

떡불



Tiras de ternera marinadas con salsa de soja y especias coreanas, acompañadas de pastel de arroz salteado y vegetales. Un plato sabroso con un toque picante.

간장과 한국 향신료에 재운 소고기 스트립을 떡과 야채와 함께 볶아 맛있고 약간 매콤한 요리입니다.

\$20.500

## KIMCHI JJIGUE

김치찌개



Sopa de kimchi con cerdo y tofu, cocida a fuego lento para desarrollar un sabor profundo y picante.

돼지고기와 두부가 들어간 김치로 만든 국물 요리로, 깊고 매운 맛을 내기 위해 천천히 끓입니다.

**\$20.500**

## SUNDUBU PICANTE

매운 순두부



Sopa de tofu suave en un caldo picante con mariscos y vegetales. Un plato reconfortante y lleno de sabor.

**Opcional:** sin picante o vegetariano.

부드러운 두부를 매운 국물과 해산물, 채소와 함께 끓인 국물 요리입니다. 풍부한 맛과 따뜻함을 제공합니다.

선택 사항: 매운 맛 없음 또는 채식주의자용

**\$20.500**

**BIBIMBAB**  
비빔밥



Arroz mezclado con una variedad de vegetales salteados, carne de res, huevo y salsa de gochujang (pasta de pimienta rojo).

**Opcional:** vegetariano.

다양한 볶은 채소, 소고기, 계란, 고추장과 섞인 밥입니다.

선택 사항: 채식주의자용

**\$20.500**

## KIMCHI JEON

김치전



Tortitas saladas hechas con kimchi fermentado y masa de harina. Crujientes por fuera y suaves por dentro. Perfecto como aperitivo o acompañamiento.

발효된 김치와 밀가루 반죽으로 만든 짭짤한 전. 겉은 바삭하고 속은 부드럽습니다. 간식이나 반찬으로 완벽합니다.

\$10.000



## BULGOGUI

불고기



Deliciosas tiras de carne de res marinadas en salsa de soja, ajo y especias, asadas a la parrilla para un sabor dulce y ahumado. Se sirven con vegetales frescos y arroz blanco.

간장, 마늘, 향신료에 재운 맛있는 소고기 스트립을 숯불에 구워 달콤하고 불 맛이 나도록 했습니다. 신선한 채소와 흰 쌀밥과 함께 제공합니다.

**\$20.500**



## JEYUK BOKKEUM

제육볶음



Finas láminas de cerdo marinadas en gochujang (pasta de pimiento rojo coreano) y salteadas con vegetales. Un plato picante y sabroso que se sirve con arroz blanco.

고추장에 재운 얇은 돼지고기를 야채와 함께 볶아 매콤하고 맛있게 조리했습니다. 흰 쌀밥과 함께 제공합니다.

**\$20.500**

## GALBI JJIM 갈비찜



Costillas de res estofadas lentamente en una rica salsa a base de soja, ajo, y azúcar, acompañadas de vegetales. Un plato tierno y lleno de sabor.

소고기 갈비를 간장, 마늘, 설탕으로 만든 진한 소스에 천천히 조리하고, 야채와 함께 제공합니다. 부드럽고 풍부한 맛이 특징입니다.

**\$25.000**

**TTOK MANDUGUK**  
떡만두국



Sopa tradicional coreana con pastel de arroz y empanadillas rellenas de carne y vegetales.

전통 한국식 국물 요리로, 떡과 고기와 채소로 속을 채운 만두가 들어간 국입니다.

**\$20.500**

**BULGOGUI KIMBAB**  
불고기 김밥



Rollos de arroz rellenos de tiras de bulgogui (carne de res marinada y asada), vegetales frescos y encurtidos, envueltos en alga nori.

불고기(재운 소고기)를 비롯한 다양한 채소와 절인 재료를 넣어 김으로 감싼 밥 롤입니다.

**\$13.000**

## JEYUK KIMBAB

제육 김밥



Rollos de arroz rellenos de tiras de cerdo picante, vegetales frescos y encurtidos, envueltos en alga nori.

**Opcional:** vegetariano.

매운 제육을 비롯한 다양한 채소와 절인 재료를 넣어 김으로 감싼 밥 롤입니다.

선택 사항: 채식주의자용

**\$13.000**

**TTEOKBOKKI PICANTE**  
떡볶이



Pasteles de arroz en un estofado picante y dulce, cocidos con pasta de gochujang (pasta de pimienta rojo), cebollas, acompañados huevo duro.

매콤하고 달콤한 양념에 조리된 떡, 고추장, 양파, 그리고 삶은 달걀을 곁들인 요리입니다.

**\$15.000**



**GUNGJUNG TTEOKBOKKI**  
궁중 떡볶이



Pasteles de arroz en una salsa a base de soja y aceite de sésamo, cocidos con carne, vegetales y hongos, de sabor menos picante y más suave que el Tteokbokki tradicional.

간장과 참기름으로 만든 소스에 조리된 떡, 고기, 채소, 그리고 버섯이 들어가며, 전통 떡볶이보다 덜 매콤하고 부드러운 맛을 제공합니다.

**\$17.000**

# BEBIDAS

음료

## SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS 500ML	\$ 3.500
AGUA CON GAS 500ML	\$ 3.500
COCA-COLA 375ML	\$ 3.500
COCA-COLA ZERO 375ML	\$ 3.500
SPRITE 375ML	\$ 3.500
SPRITE ZERO 375ML	\$ 3.500
SCHWEPPES TÓNICA 310ML	\$ 3.500
SCHWEPPES POMELO 310ML	\$ 3.500

## CON ALCOHOL

ANDES ROJA 473ML	\$ 5.000
ANDES RUBIA 473ML	\$ 5.000
ANDES IPA 473ML	\$ 5.000
PATAGONIA VERA IPA 473ML	\$ 6.500
CORONA 410ML	\$ 6.500
SOJU CHAMISUL FRESH	\$ 10.000
SOJU CHAISUL ORIGINAL	\$ 10.000
SOJU SABORIZADO FRUTILLA	\$ 10.000
SOJU SABORIZADO MANZANA	\$ 10.000
SOJU SABORIZADO CITRON	\$ 10.000
SOJU SABORIZADO UVA	\$ 10.000
SOJU SABORIZADO DURAZNO	\$ 10.000